仕　　様

電子レンジ	消費電力	1.41kW
	高周波出力	950W※1 500～100W相当
	発振周波数	2,450MHz
トースター	消費電力	1.33kW
	ヒーター出力	1.28kW
オーブン	消費電力	1.33kW
	ヒーター出力	1.28kW
	温度調節範囲	発酵(40℃)・100℃～230℃ ●このオーブンレンジの230℃の温度での運転時間は約5分間です。その後は自動的に200℃に切り替わります。
電源	交流100V（50Hz／60Hz共用）	
質量	約10.2kg	
寸法	外形	幅455mm×奥行352mm×高さ293mm
	庫内	幅269mm×奥行288mm×高さ165mm （丸皿〈ターンテーブル〉直径270mm）

消費電力量の目安

区分名※2	B（管ヒーター方式）
電子レンジ機能の年間消費電力量	59.4kWh／年
オーブン機能の年間消費電力量	10.4kWh／年
年間待機時消費電力量	0.0kWh／年
年間消費電力量	69.8kWh／年

※1 高周波出力950Wは短時間高出力機能(最大1分30秒)であり、調理中自動的に500Wに切り替わります。これは自動の限定したメニュー(直接 あたため ボタンを押してあたためるとき、飲み物 ボタンの「4. 牛乳・コーヒー」、「5. 酒かん」)で働きます。
※2 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分かれています。
●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は0Wです。（表示部「0」表示のときは約0.8W）
●年間消費電力量(kWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
●実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

愛情点検　長年ご使用のオーブンレンジの点検を！

こんな症状はありませんか	●丸皿が回転しない。 ●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●異常なにおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて販売店へ点検をご相談ください。

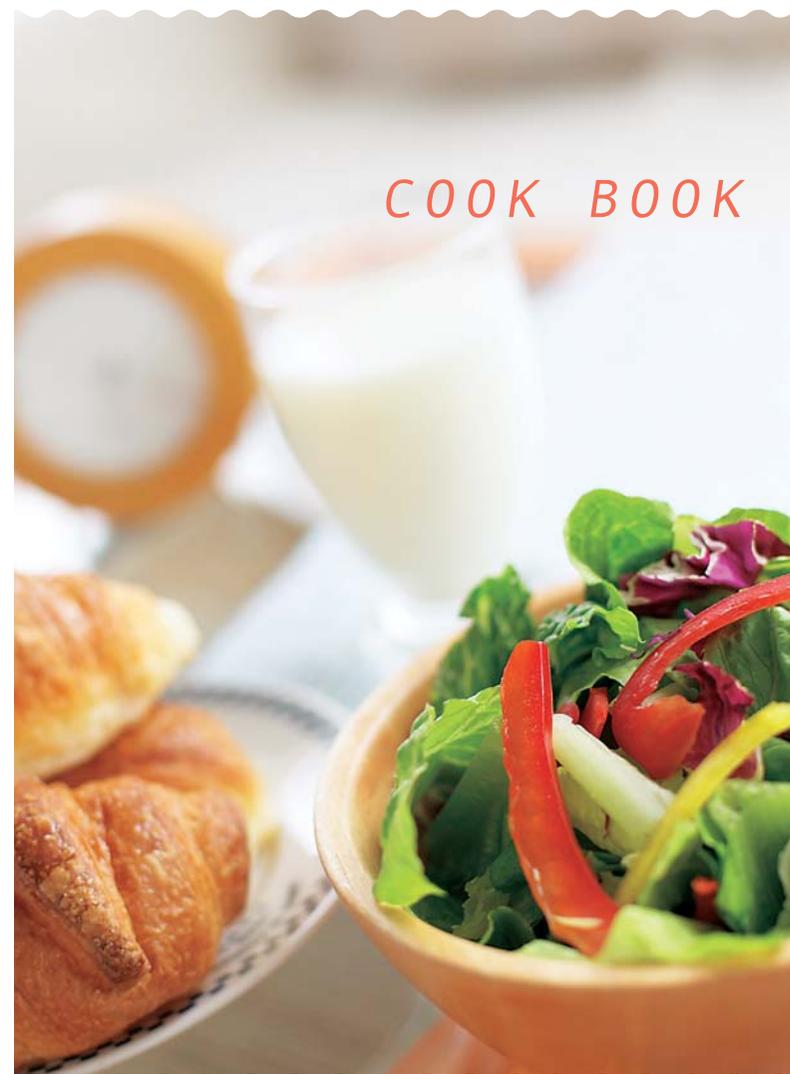
便利メモ（おぼえのため記入されると便利です。）

お買い上げ日	年　　月　　日	品　番	
販売店名			
	☎　　（　　）		

パナソニック株式会社　電子レンジビジネスユニット
〒639-1188　奈良県大和郡山市筒井町800

F0016-1N32
F0908-2108
Printed in China

Panasonic

COOK BOOK

取扱説明書
家庭用オーブンレンジ
品番 NE-M151
品番 NE-M15E5

※品番:NE-M151

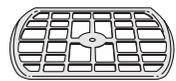
野菜たっぷりトマトスープ（P.37）

保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
■ 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■ ご使用前に「安全上のご注意」(4～8ページ)は必ずお読みください。
■ 保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

まず、付属品の確認を！

付属品

丸皿受け台(あみ)1枚
品番：A201F-1E60

丸皿(ターンテーブル)1枚★
品番：A0601-1E60S

角皿1枚★
品番：A0603-1L70

別売品

転倒防止金具C

品番：A195A-1K20
希望小売価格：1,050円(税込み)
※地震対策としてもお使いください。

希望小売価格は2008年8月現在

付属品や別売品は、販売店でお買い求めいただけます。
また、★印はパナソニックグループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご確認ください。

http://www.sense.panasonic.co.jp

■自動電源オフ機能

しばらく操作をしなかったとき、自動で電源が切れます。(「0」表示が消える)
電源が切れる時間は調理したメニューなどにより異なります。(約2〜6分)

■電源を入れるには

通常は、電源プラグを差し込むと電源が入ります。
自動電源オフ時は、ドアを開閉することで電源が入ります。(表示部に「0」と表示します)

「M」表示モード(店頭用モード)：表示部に「M」と表示されているときは調理できません。➡ P.11
【解除方法】① レンジ ボタンを1回押す。 ② あたため･スタート ボタンを4回押す。
③ 取消 ボタンを4回押す。

目次

※おもちはオーブン庫内が大きく、ヒーターとの距離が離れているため焼けません。

取扱い説明編

メニュー編

レシピは記載していません。

◆の付いているメニューは、自動でできるメニューです。

●の付いているメニューは、**辻調グループ校**大庭浩男先生(洋菓子)監修のメニューレシピです。

- 本書に掲載のイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。
- お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。

レシピなど、お役立ち情報を満載！ パナソニックのホームページ：http://panasonic.jp

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、
必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や
損害の程度を区分して、説明しています。

	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で
説明しています。

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。

⚠ 危険

火災や感電など、
事故や大けがを
防ぐために…

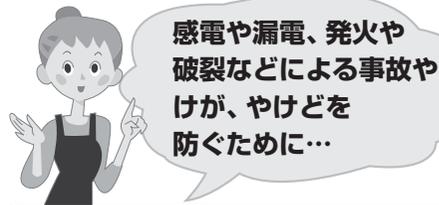
本体内部は、高圧部があり、危険 次のことはしない

感電や発火、けがのおそれがあります

●自分で、修理や分解、改造をしない。
●吸気口や排気口(➡ P.10)、製品のすき間から針金などの金属物や異物、指を入れない。

■万一、故障した場合や異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告

感電や漏電、発火や
破裂などによる事故や
けが、やけどを
防ぐために…

吸気口や排気口をふさがない

火災の原因になります

■ごみやほこりが付いたときは、取り除いてください。
定期的なお手入れをおすすめします。

次の場所で使わない

●たたみや敷物(じゅうたん、テーブルクロスなど)の上、カーテンなど燃えやすい物や火気の近く。
(ヒーターによって高温になるため、引火や火災の原因になります)
●水のかかる場所。
(感電や漏電の原因になります)
●スプレー缶などの近く。
(ヒーターの熱で、引火や破裂のおそれがあります)

お手入れ時、次のことを守る

●電源プラグは抜く。
(感電のおそれがあります)
●庫内が冷めてからお手入れする。
(やけどやけがのおそれがあります)

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけどや感電、けがのおそれがあります

⚠ 警告

食品を加熱しすぎない

発火や発煙のおそれがあります

●以下の場合、自動で加熱しない。
●指定分量※1以外の食品。
●100g未満の食品をあたためる場合。
➡ [レンジ] ボタンで様子を見ながら加熱する。

●[レンジ] ボタンで加熱するときは、設定時間は控えめにする。
●少量の加熱時には様子を見ながら加熱する。
(特にさつまいもなどの根菜類の加熱は気を付ける)

※1 指定分量はメニューによって異なります。各ページを参照してください。

飲み物などを加熱しすぎない(突沸に注意)

発火や発煙、加熱後取り出したあと、突然沸とうして飛び散ることがあり、
やけどのおそれがあります

●自動であたためる場合は、必ず [4-5 飲み物] ボタンであたためる。
●飲み物(牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など)
➡ [4-5 飲み物] ボタンを1度押す「4. 牛乳·コーヒー」
●お酒
➡ [4-5 飲み物] ボタンを2度押す「5. 酒かん」
●油脂の多い食品、液体(バターや生クリーム、オリーブオイルなど)
●粒入りのスープ
➡ ラップをして、[レンジ] ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。

突沸

●[レンジ] ボタンで加熱するときは設定時間は控えめにする。
●広口で背の低い容器に8分目まで入れる。
(少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります)
●庫内中央に置く。(容器を端に置かない)
●加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる。

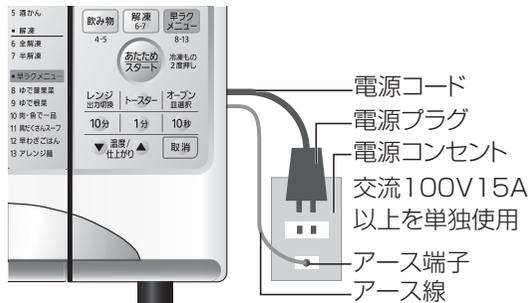
破裂を防ぐために気を付ける

破裂によるけが、やけどのおそれがあります

●レンジ(電波)を使う加熱時は
●卵は必ず割りほぐす。
●ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる。
●ビン·容器のふたや、ネジ式のせんは外す。

●ゆで卵(殻付き·殻なし)は加熱しない。
●密閉状態で加熱しない。
(レンジ用のふたをするときは、すき間をあける)

⚠ 警告

電源コード
電源プラグ
電源コンセント
交流100V15A
以上を単独使用
アース端子
アース線

電源のプラグやコードは、次のことを守る

発火による火災や感電の原因になります

- 調理中に抜き差ししない。
  抜くときは、［取消］ボタンを押してから抜く。
- 高温部（排気口など）に近づけない。
  加工しない、曲げない、束ねない、はさみ込まない。
  電源コードを持って、引き抜かない。
  （破損やショートの原因になります）
- 傷が付いたら、使用しない。
- ぬれた手で抜き差ししない。
- コンセントの差し込みがゆるいときは、使用しない。

- 電源は、延長コードも含め定格15A以上・交流100Vのコンセントを必ず単独で使う。
  （異常発熱の原因になります）

〈タコ足配線は禁止〉

- 電源プラグのほこりは、定期的に確実に取る。
  （ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災のおそれがあります）
- 根元まで確実に差し込む。
  （発熱の原因になります）
- 長期間使用しないときは、電源プラグを抜く。
  （絶縁劣化などで、火災の原因になります）

アースは、確実に取り付ける

故障や漏電のときに感電のおそれがあります

- アース線をアース端子に接続する。
  また、転居などの際も忘れず取り付ける。
  取り付けかたは➡ P.10

■アース線は、ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと絶対に接続しないでください。
（法令で禁止されています）

■アース端子がないときや、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要です。➡ P.9

異常・故障時には直ちに使用を中止する

発火や発煙、感電のおそれがあります

- 異常・故障例
  - 丸皿が回転しない。
  - 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
  - 異常なにおいや音がする。
  - ドアに著しいガタや変形がある。
  - 触ると電気を感じる。

■すぐにコンセントから電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

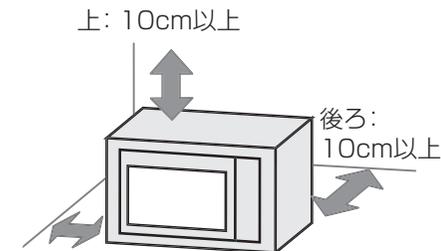
 イラストは、実物と異なる場合があります。

⚠ 注意

発火や感電などによるけが、やけどを防ぐために…

壁などとの間はあけておく

- 本体の上面には、物を置かない。
  （過熱による焦げや変形の原因になります）

- 壁などとの間はあけておく。
  （間をあけないと、壁などが過熱して発火することがあります）

左右：各4.5cm以上
左右どちらか一方を開放する

この電子レンジは、「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。
壁面とは、下表以上の距離を保ってください。

場　所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離（cm）	10	4.5（どちらか一方を開放）		（開放）	10	0

「消防法 基準適合」

万一、庫内で食品が燃えたらドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

- 次の処置をして、鎮火を待ってください。
  ①［取消］ボタンを押す。
  ②電源プラグを抜く。
  ③燃えやすい物を、本体から遠ざける。

■万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ず、お買い上げの販売店へご相談ください。

転倒や落下をさせない

けがや感電、電波漏れの原因になります

- 不安定な場所に置かない。
- 置き台からはみ出さない。
- ドアに無理な力を加えない。

■万一、転倒・落下したら
外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。

■転倒防止金具C（別売）をご利用ください。
➡ P.2

使用前に確認する

- 調理以外の目的には使用しない。
  （過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります）

- 庫内の包装材は取り出す。
  （焦げや変形、発火の原因になります）
- 鮮度保持剤（脱酸素剤）などを取り出す。
  （発火や発煙のおそれがあります）

ドアは、次のことに気を付ける

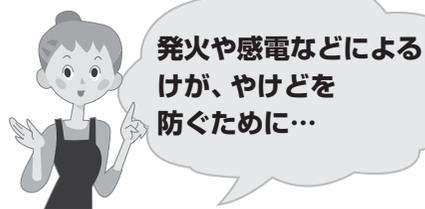
- 物をはさんだまま使わない。
  （電波漏れの原因になります）
- 調理中や調理後に、水をかけない。
  （割れて、けがの原因になります）

- 開閉時は指のはさみ込みに注意する。
  （けがのおそれがあります）

付着した油や食品カスを放置したまま加熱をしない

発火や発煙、さびの原因になります

- 庫内が冷めてから、必ずふき取ってください。

⚠ 注意

付属の角皿は、オーブンや発酵以外では使用しない

レンジ(電波)を使う調理では、
火花が飛ぶおそれがあります

付属の丸皿受け台(トースト用あみと兼用)(➡ P.2)**の上に直接魚や肉を置いたり、バター・ジャムを多量に塗ったパンを焼かない**

油脂などが底面に落ち、発火する
おそれがあります

丸皿に衝撃を加えない

破損して、けがをするおそれがあります

●特に食器の出し入れのとき
丸皿のふちに当たらないようにしてください。

レンジ(電波)を使う加熱では金属容器などは使わない

火花が飛び、発火・発煙のおそれがあります

●付属の角皿、金網や金ぐし、
金属製の焦げ目付け皿は、
オーブンや発酵以外では使わない。

角皿スチーム調理では、角皿の扱いに気を付ける

やけどのおそれがあります

●角皿の出し入れには、お手持ちのミトンなどをお使いください。
●角皿に湯を張る、庫内に角皿を入れるときは、ドア・庫内に手が触れないように気を付ける。
●調理後、角皿を取り出すときは、熱い残り湯に注意する。
(残湯量は、メニューにより異なります。約100～250ml)

お弁当をあたためるときは気を付ける

● 1 お弁当 ボタンであたためる。
➡ P.20
(直接 あたため ボタンを押してあたためると容器の溶け・変形のおそれがあります)
●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す。
(火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります)

調理中、調理後は高温部や蒸気に気を付ける

やけどのおそれがあります

●ヒーターを使う調理のとき、高温部(本体、ドア、庫内など)に素手で触れない。
(特に、本体や丸皿、角皿は高温になっています)

●次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける。
- ドアを開けるとき。
- 食品を取り出すとき。
- ラップを外すとき。
- ヒーター加熱後、丸皿や角皿を急冷するとき。

使用上のお願い

レンジ使用調理では

■缶詰やレトルト袋の食品は、容器に移す
アルミ包装は加熱できません。

■庫内に食品などを入れない状態で、動作させない
異常高温による故障の原因になります。容器や付属品だけでも動作させないでください。

ヒーター調理後は

■丸皿や角皿はお手持ちのミトンなどを使って、両手で出し入れする
片手だけでは、落とすおそれがあります。

設置場所は

■本体は、テレビやラジオ、無線機器(無線LANなど)やアンテナ線から4m以上離す
画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

アースの工事が必要なとき

本体価格には工事費は含まれていません。

■電源コンセントにアース端子がないときは
お買い上げの販売店にご相談ください。

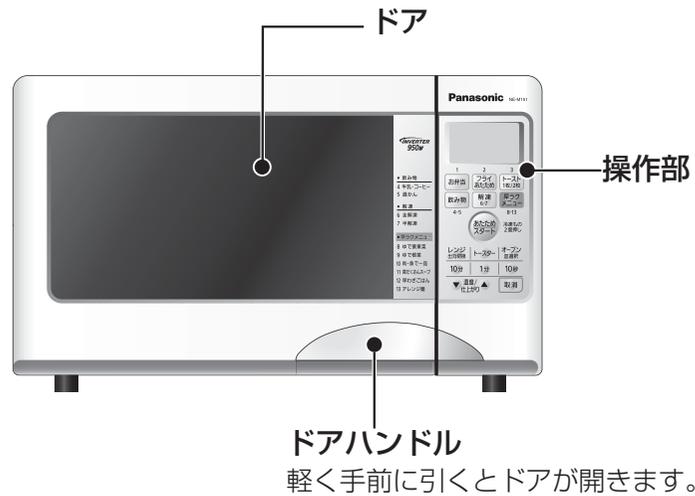
■次の場合は、電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法律で義務付けられています
●湿気の多い場所：
飲食店の厨房や酒、しょうゆの貯蔵庫、コンクリート床など
●水けのある場所(漏電しゃ断器も取り付ける)：
生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など結露の起きやすい所など

各部の名前

※本書で記載しているイラストは品番NE-M151で説明しています。
NE-M15E5は本体、操作部の色が異なります。

ドア

操作部

ドアハンドル
軽く手前に引くとドアが開きます。

ドアパネル

自動メニュー名と番号を記載しています。

■ 飲み物
4 牛乳・コーヒー
5 酒かん

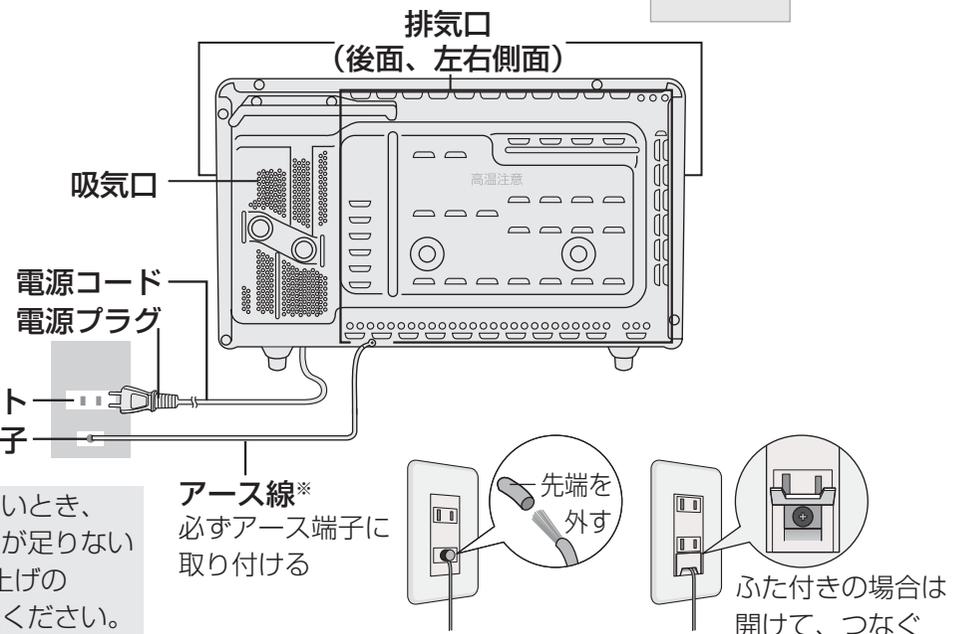
■ 解凍
6 全解凍
7 半解凍

■ 早ラクメニュー
8 ゆで葉果菜
9 ゆで根菜
10 肉・魚で一品
11 具だくさんスープ
12 早わざごはん
13 アレンジ麺

排気口
（後面、左右側面）

吸気口

電源コード
電源プラグ

電源コンセント

アース端子

※アース端子がないとき、アース線の長さが足りないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

アース線※
必ずアース端子に取り付ける

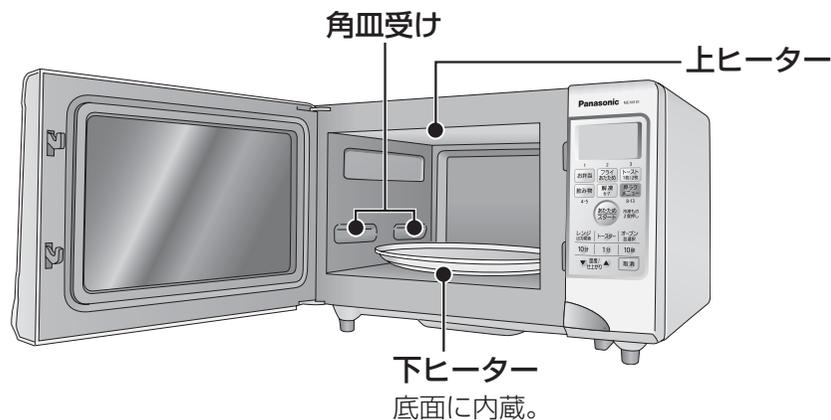
先端を外す

ふた付きの場合は開けて、つなぐ

角皿受け

上ヒーター

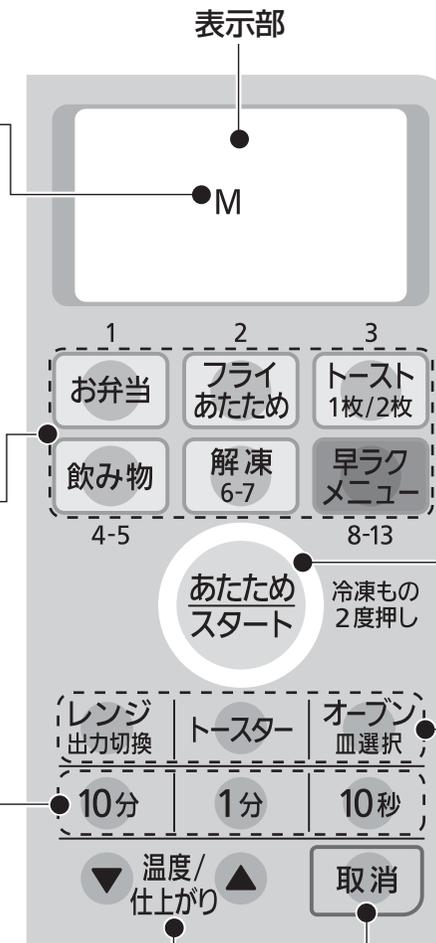
庫内
底面はSC（セルフクリーニング）加工、側面・奥面はフッ素加工をしています。

下ヒーター
底面に内蔵。

操作部

※「M」表示は店頭用のモードです。この表示のときは調理できません。
［レンジ］ボタンを押し、［あたため・スタート］ボタンを4回押します。
さらに［取消］ボタンを4回押すと「M」表示が消え、解除されます。

自動メニューボタン
➡ P.18～25、34～39
時間・温度設定が不要なボタンです。
［3 トースト 1枚/2枚］ボタンは枚数設定をします。

時間ボタン
手動メニューの加熱時間の設定に使います。
押していくと「分」「秒」とも「0」に戻ります。

温度/仕上がり調節ボタン
オーブン調理の温度設定に使います。
また、直接［あたため］ボタンを押してあたためるときや自動メニューのとき、仕上がりの強弱の調節に使います。

あたため・スタートボタン
- ごはんやおかずをあたためるときに使います。
➡ P.14～17
- 調理をスタートさせるときに使います。
- ドアを開けると調理は中断されます。再度押してください。

手動メニューボタン
（［レンジ］ボタン
［トースター］ボタン
［オーブン］ボタン）
➡ P.26～33
食品の状態や仕上げに応じて、時間や温度設定が必要なボタンです。

取消ボタン
途中で調理をやめたいときや、ボタンを押し間違えたときに使います。
※調理途中、料理のできばえを確認したいときは［取消］ボタンを押さず、ドアを開けて確認します。
再度［あたため・スタート］ボタンを押します。

イラストは、実物と異なる場合があります。また、製品には、注意ラベルがはられています。

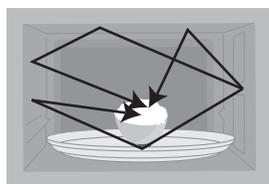
使える容器・使えない容器

加熱の種類	使える容器
レンジ 500〜100W	陶器、磁器、耐熱ガラス / 耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ

レンジ

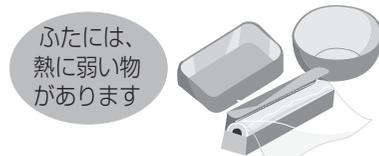
500〜100W

レンジ加熱

使える容器

○ 陶器、磁器、耐熱ガラス

●ただし、次の器は、使えません。
- ●金銀模様の器(火花が飛ぶ)
- ●色絵の付いた器(はげる)

●高温になる料理は、急熱･急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

○ 耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ

ふたには、熱に弱い物があります

●ただし、次の物は、使えません。
- ●油脂や糖分の多い食品(高温になる)
- ●密閉したふたや袋
- ●「電子レンジ使用可能」表示のない容器

オーブン/発酵、トースター

ヒーター加熱

使える容器

○ 陶器、磁器、耐熱ガラス

●高温になる料理は、急熱･急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

○ アルミやホーローなどの金属、金ぐし、アルミホイル

●取っ手が樹脂の物は溶けるため使えません。

●ヒーターを使う加熱でも
- ●付属の丸皿… 3 トースト 1枚/2枚 ボタンでは使えません。
- ●付属の角皿… トースター ボタン、3 トースト 1枚/2枚 ボタンでは使えません。

使えない容器

レンジ

× アルミやホーローなどの金属、金ぐし、アルミホイル

●付属の角皿、金網や金属製の焦げ目付け皿なども、火花が飛び、発火･発煙の原因になることがあるため使えません。

× 耐熱140℃未満のプラスチック

●高温になり、溶けます。

× ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂

●電波で変質します。

× 漆器

●塗りがはげたりひび割れたりします。

× 耐熱性のないガラス

●カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。

オーブン/発酵、トースター

× オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ

× 紙製品や木、竹製品

●針金を使っている物は燃えやすくなります。

●耐熱加工されているクッキングシートやオーブンシートなどはパッケージの耐熱温度に従って使うことができます。

付属品

付属の角皿や丸皿は、加熱方法によって使えない場合があります。

×は使えません。

加熱方法	丸皿受け台(トースト用あみ)
レンジ	○
オーブン(発酵)	○
トースター	○

加熱方法	角皿
レンジ	×
オーブン(発酵)	○
トースター	×

加熱方法	丸皿
レンジ	○
オーブン(発酵)	○
トースター	○

●角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が飛ぶため使えません。

ごはん・おかずをあたためる
（室温・冷蔵もの）

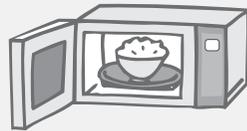
付属品

レンジ加熱

冷蔵ものは［温度／仕上がり］ボタンで<やや強>に合わせます。

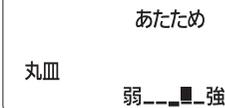
例）ごはんを1杯あたためるとき

1 食品を入れる

食品の量に合った耐熱性の容器で。
（使える容器 ➡ P.12
食品の分量 ➡ P.15）

2 あたため スタート を1度押し、スタートする

お好みの仕上がりを選ぶには

▼温度/仕上がり▲ を押して仕上がりを選ぶ

- 強弱5段階の設定ができます。
- スタート後、仕上がり調節表示が点滅中（約14秒間）に設定ができます。
- **冷蔵ものは<やや強>に合わせます。**

<やや強>

- 途中で残り時間を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

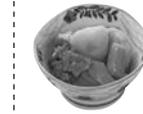
できあがり

- 庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。
- 容器が熱くなっています。ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

追加加熱するときは ［レンジ］ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

［あたため］ボタンで加熱できない食品は

- **いかなど、はじけやすい食品**
  ［レンジ］ボタンの300Wで様子を見ながら加熱する。
- **乾干物、冷凍ゆで野菜、ポップコーン、市販の冷凍食品、肉まん・あんまんなどのあん入りの食品**
  ［レンジ］ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。➡ P.48
  市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。

ラップをする		ラップをしない	
蒸し物 カレー シチュー 煮魚	・しゅうまいなどの蒸し物 ・カレー ・シチュー ・煮魚 ・タレのかかった加工食品など	ごはん 汁物	・ごはん ・みそ汁・スープ※
		いため物 ハンバーグ 焼き物 フライ 天ぷら	・野菜いため、焼きそばなど ・ハンバーグ ・焼き魚 ・照り焼き ・フライ、天ぷら
		煮物 どんぶり	・野菜の煮物など

※粒入りのスープを［レンジ］ボタンの500Wであたためるときは、ラップをしてください。

ごはん物 分量 100～600g

ごはん
柔らかく仕上げたいときは水か酒をふる。

チャーハン、ピラフ
油を使ったごはん物もふた（ラップ）なしで加熱する。

汁物 分量 100～600g

- 陶器や耐熱性の容器に入れ、加熱後混ぜる。
- ポタージュスープは吹きこぼれやすいので、様子を見ながら加熱する。

どんぶり物 分量 300～400g

汁けの多いときは、ラップをして加熱する。

煮物・蒸し物 分量 100～600g

- 深めの耐熱容器で加熱する。
- カレー・シチューは必ずラップをして、加熱後に混ぜる。
- レトルト食品は、パッケージの加熱方法に従う。

上手にあたためるには…

- ラップは、容器のふちにぴったりと、食品部はゆったりとおおう。（破裂のおそれ）
- ラップは加熱後すぐに外す。（食品が変形する原因に）
- でき上がりは容器の重さ・加熱前の食品の温度で変わるため［温度／仕上がり］ボタンで調節する。

⚠ 警告

- **100g未満の食品はあたためない**
  発煙・発火するおそれがあります
  ［レンジ］ボタンで様子を見ながら加熱してください。➡ P.48
- **粒入りスープはあたためない**
  具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
  ラップをして、［レンジ］ボタンの500Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.48

⚠ 注意

- **お弁当はあたためない**
  容器の変形や溶けのおそれがあります
  - ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出して［1 お弁当］ボタンで加熱してください。➡ P.18～20

ごはん・おかずをあたためる
（冷凍もの）

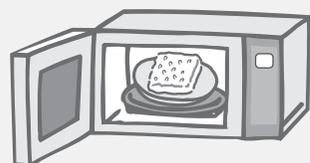
付属品

レンジ加熱

冷凍のカレー・シチューは［温度／仕上がり］ボタンで＜強＞に合わせます。

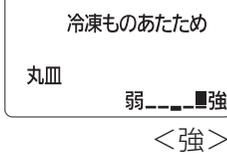
例）冷凍ごはんをあたためるとき

1 食品を入れる

食品の量に合った耐熱性の容器で。
（使える容器 ➡ P.12、食品の分量 ➡ P.17）

2 [あたため スタート] を2度押し、スタートする

お好みの仕上がりを選ぶには

[▼温度/仕上がり▲] を押して仕上がりを選ぶ

- 強弱5段階の設定ができます。
- スタート後、仕上がり調節表示が点滅中（約14秒間）に設定ができます。
- **冷凍のカレー・シチューは ＜強＞に合わせます。**

冷凍ものあたため
丸皿
弱＿＿＿強
＜強＞

- 途中で残り時間を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

- 庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。
- 容器が熱くなっています。ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

追加加熱するときは ［レンジ］ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

冷凍ものはラップをする

冷凍もの
（フライ類を除く）

ごはん物　分量　100～500g

冷凍したごはんは
ラップに包み、容器にのせる。
冷凍ピラフはよくほぐし容器に入れる。
冷凍焼きおにぎり
重ならないように容器に入れる。

カレー・シチュー　分量　100～500g

［温度／仕上がり］で＜強＞に合わせる。
深めの容器に入れて加熱後必ず混ぜる。

汁物　分量　100～700g

広口のスープ皿か深めの容器で加熱する。
加熱後混ぜる。
冷凍ポタージュスープ
吹きこぼれやすいので、様子を見ながら加熱してください。

蒸し物　分量　100～400g

冷凍しゅうまい
乾燥防止のため水をふりかけ、ラップでゆったりおおう。
冷凍肉まん
底の紙を取って水をふりかけ、ラップをして皿にのせる。
※冷凍あんまんなどあんの入ったお菓子は［レンジ］ボタンの500Wで加熱してください。

あんかけ料理　分量　100～500g

冷凍の八宝菜、酢豚など
深めの容器に入れて加熱する。
加熱後混ぜる。

ハンバーグ　分量　100～500g

ソースは焦げ付くため別にあたため、加熱後かける。

手動で加熱するときの設定時間 ➡ P.48

上手にあたためるには…

- 冷凍食品は耐熱容器に移し替えて。（容器を使用しないと、ぬるく仕上がります）
  また容器の重さなどで仕上がり温度が変わるため［温度／仕上がり］ボタンで調節する。
- ラップは、容器のふちにぴったりと、食品部はゆったりとおおう。（破裂のおそれ）
- ラップは加熱後すぐに外す。（食品が変形する原因に）

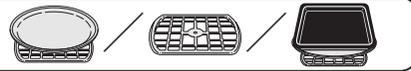
上手な冷凍のしかた

- 平たく均一に、1人分、1個ずつ包む。
  冷凍ごはんは150～200gくらいに分けて包む。

⚠ 警告

- **100g未満の食品はあたためない**
  発煙・発火するおそれがあります
  ［レンジ］ボタンで様子を見ながら加熱してください。➡ P.48
- **粒入りスープはあたためない**
  具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
  ラップをして、［レンジ］ボタンの500Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.48

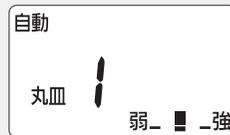
自動メニューで調理 自動メニュー1～13

付属品

自動メニューで調理するときは、必ず下記のページをご覧ください。
気を付けていただきたいこと、上手にお使いいただくためのコツなどを掲載しています。

1 食品または飲み物を入れる

2

■1. お弁当

お弁当 を押す

■2. フライあたため

フライあたため を押す

■3. トースト 1枚/2枚

トースト 1枚/2枚 を押して枚数を合わせる

1枚の場合

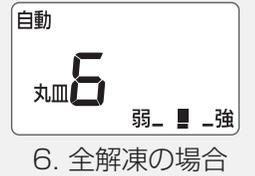
■4-5. 飲み物

飲み物 を押して
メニュー番号を合わせる

5. 酒かんの場合

■6-7. 解凍

解凍 6-7 を押して
メニュー番号を合わせる

6. 全解凍の場合

■8-13. 早ラクメニュー

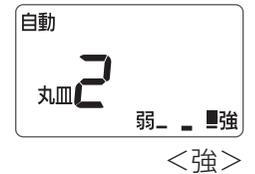
早ラクメニュー を押して
メニュー番号を合わせる

8. ゆで葉果菜の場合

お好みの仕上がりを選ぶには

▼ 温度/仕上がり ▲ を押して仕上がりを選ぶ

強弱3段階または5段階の設定ができます。
スタート後にも、仕上がり調節表示が点滅中(約14秒間)に設定ができます。
※ 3 トースト 1枚/2枚 ボタン、4-5 飲み物 ボタンを選んだ場合、「仕上がり調節」は1度設定すると記憶されます。変えたいときは設定し直してください。

<強>

3 を押し、スタートする

● 途中で残り時間を表示します。(3 トースト 1枚/2枚 ボタン以外)

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

● 庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。
● 容器や丸皿などが熱くなっています。
ふきんやお手持ちのミトンなどを使って、気を付けて取り出してください。

使いかた

1. お弁当 レンジ加熱

お弁当をあたためるときに使います。

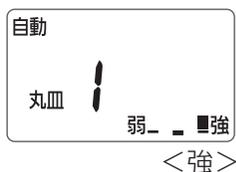
あたためのコツ

あたためかたは

- 包装しているラップやふたを必ず外します。
  ふたやラップをしたまま加熱すると、仕上がりが悪くなり、
  ふたなどが変形するおそれがあります。
- あたためるときは1個ずつあたためます。
  2段積みなどにした場合は上手にあたためられません。

あたためることのできるお弁当

- コンビニエンスストアーで売っている幕の内弁当、どんぶり物、スパゲティーなど。
  （ただし、丸皿からはみ出さないサイズ）
  また、どんぶり物など、ごはんが多い場合は 温度／仕上がり ボタンで
  ＜強＞に合わせます。
- **冷蔵庫に保存した場合は、 レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。**

＜強＞

あたためることのできないお弁当

- お弁当屋さんのお持ち帰り弁当。（耐熱の弱い容器があるため。➡ P.12）
- コンビニエンスストアーで売っていても
  1種類ずつ小分けしてあるおそうざい(から揚げ･しゅうまい)、おにぎりなどは
  1 お弁当 ボタンではあたためられません。
  レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。➡ P.48

お弁当の具によりあたたまりかたが異なります

- フライや天ぷらなどの揚げ物は熱めに仕上がります。
- ハンバーグなど厚みのある具は少しぬるめに仕上がります。
- サラダや漬物もあたたかくなります。

⚠ 注意

お弁当をあたためるときは気を付ける
火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります
●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出してください。

追加加熱するときは レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

2. フライあたため レンジ＋ヒーター加熱

揚げ調理済みのフライや天ぷらのあたためめに。

置きかた

丸皿に揚げ調理済みのフライを重ならないように直接のせる。

- **冷蔵庫で保存していたフライをあたためるときは 温度／仕上がり ボタンで＜強＞に合わせます。**

天ぷらをあたためる

温度／仕上がり ボタンで＜弱＞に合わせる。

加熱後食品の底面がべたつくときは、
キッチンペーパーなどで油分を取ってください。

＜弱＞

追加加熱するときは トースター ボタンで様子を見ながら加熱します。

お願い

容器、包装(ラップ)は、必ず取り外して
食品は丸皿に直接のせるか、オーブンシートを敷いてのせてください。

使いかた

3. トースト 1枚/2枚　ヒーター加熱

付属品　（丸皿は不要です）

食パン、冷凍食パンが1～2枚焼けます。
フランスパンも食パンと同じ厚さに切って焼くことができます。

置きかた

食パン、フランスパンなどは

- 食パン2枚は横一列に、フランスパンなどは、中央を避けて周囲に並べます。
- 1枚だけ焼く場合は、中央を避け、片方に寄せて焼きます。

冷凍食パンを焼くときは

温度／仕上がり ボタンで<強>に合わせます。
※「仕上がり調節」は1度設定すると記憶されます。変えたいときは設定し直してください。

<強>

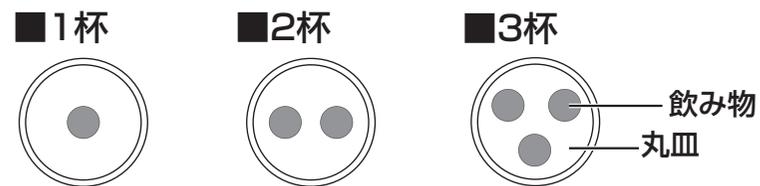
追加加熱するときは　トースター ボタンで様子を見ながら加熱します。

お願い

- **トーストするときは丸皿は使わないでください。**底面に焼き色がきれいに付きません。
- パンの種類・大きさ・厚さにより焼けかたが変わるため様子を見ながら焼いてください。
- 加熱後はすぐに取り出してください。食品が焦げすぎる場合があります。

4. 牛乳・コーヒー、5. 酒かん　レンジ加熱

置きかた

■1杯　■2杯　■3杯

4-5 飲み物 ボタンであたためるときは

- 1度に1～3杯まであたためられます。
- 容器の8分目まで入れてください。
- 2杯以上は分量をそろえてください。
- 加熱前、加熱後は必ず混ぜてください。

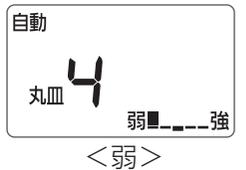
※「仕上がり調節」は1度設定すると記憶されます。変えたいときは設定し直してください。

牛乳・コーヒーのあたためは

- **1杯の分量は200mlが基準**
- **加熱前の温度の基準**
  牛乳：冷蔵庫温（約8℃）
  コーヒー：室温（約20～25℃）
  牛乳、コーヒーともに基準より温度が高いときは レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱してください。

※次のようなときは 温度／仕上がり ボタンで合わせます。

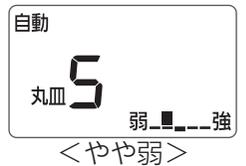
容器が厚く重いとき	▶	<弱> または <やや弱>

<弱>

お酒のあたためは

- **1本の分量は180ml、加熱前の温度は約15℃が基準**

※次のようなときは 温度／仕上がり ボタンで合わせます。

●保存温度が高いとき（夏場など） ●人肌の温度にしたいとき	▶	<弱> または <やや弱>
●加熱前の温度が低いとき（冷蔵庫保存、冬場など） ●熱かんにしたいとき	▶	<強> または <やや強>

<やや弱>

追加加熱するときは　レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

⚠警告

飲み物を加熱しすぎない（突沸に注意）
加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
- 自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、4-5 飲み物 ボタンの「4 牛乳・コーヒー」または「5 酒かん」で加熱する。

使いかた

6. 全解凍、7. 半解凍　レンジ加熱

肉や魚の解凍に使います。
全解凍・半解凍を使い分けましょう。

全解凍	半解凍
ほぐしやすい固さに解凍し、すぐに加熱調理する場合に適しています。 ●形状・開始温度によっては部分的に煮えることがあります。	**少し固めで、包丁でサクサクと切れる固さに仕上げます。** ●さしみ、肉の細切り、いかに切り目を入れる場合などに適しています。

解凍のコツ

- 分量は、1度に100～500gまで。
- 自動では分量が100g未満の食品は上手に解凍できません。
  レンジ ボタンの100Wで様子を見ながら解凍してください。➡ P.48
- **ラップを外して、トレーにのせたまま庫内に入れます。**
- 発泡スチロールのトレーがないときは丸皿にラップやキッチンペーパーを広げ、その上に食品をのせてください。**お皿や容器を使用すると自動では上手に解凍できません。**
- 家庭用冷凍庫から出してすぐに解凍してください。
- **温度の上がった食品は、 レンジ ボタンの100Wで解凍してください。**
  自動では上手に解凍できません。
  （例）・冷凍庫から出して長い間放置した食品
  　　・冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品
- 食品の変色や煮えを防ぐため、身の細い部分は、アルミホイルを巻いてください。

追加加熱するときは

レンジ ボタンの100Wで様子を見ながら解凍してください。

解凍 ボタンで解凍できない冷凍野菜は

レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら解凍します。➡ P.48

上手に解凍するには、まず上手な冷凍から！

- 新鮮な食材を選びましょう。
- 薄く（3cm以内）、平たく、重ねずに厚みをそろえてください。
- 1回分ずつ（約300gまで）に分けてください。
- ラップでしっかり密封してください。

8. ゆで葉果菜、9. ゆで根菜　レンジ加熱

野菜をゆでるときのコツ

- 直接ラップに包んで丸皿にのせます。皿などの容器は使わないでください。
- アクの強い野菜は加熱前や、加熱後に水にさらしてアク抜きしてください。
- 洗ったときの水分を残して加熱しましょう。乾燥や脱水を防ぎ、しっとりと仕上がります。
- 野菜の状態（季節や野菜の保存状態）により、仕上がりが異なります。
  温度／仕上がり ボタンで調節してください。

8. ゆで葉果菜

- **分量は、100～500gまで（ほうれん草・小松菜・チンゲン菜などは300gまで）**

葉菜

ほうれん草・小松菜など
葉と茎を交互に重ね、太い茎には十文字に切り込みを入れる。
加熱後、流水にさらしアクを取る。

グリーンアスパラガス
穂先と根元を交互に重ねる。加熱後、手早く冷水に取る。

果花菜

かぼちゃ・なすなど
大きさをそろえて切る。
かぼちゃは厚めに。なすは塩水につけてアク抜きをする。

ブロッコリー・カリフラワーなど
小房に分け、塩水につけてアク抜きをする。

9. ゆで根菜

- **分量は、100～500gまで**

にんじん
輪切りか、いちょう切りにして水にくぐらせる。

じゃがいも・さつまいも・さといもなど
加熱ムラを解消するため、加熱後約5分蒸らす。
2個以上の場合は、上下に重ねないように丸皿にのせる。
切って使うときは、皮をむき大きさをそろえて切る。

大根
2～3cmの厚さの輪切りにする。上下に重ねないようにラップで包む。

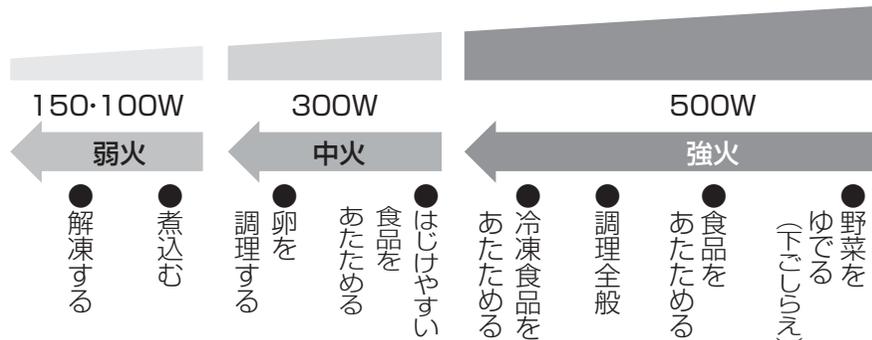
追加加熱するときは　レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱します。

⚠ 警告

- 容器は使用しない
  容器にのせて加熱すると、食品が発煙や発火するおそれがあります
- 次の場合の野菜の自動で加熱はしない
  - 100g未満の野菜
    発煙や発火のおそれがあります
  - 薄く切った物、小さく切った物（にんじんやミックスベジタブルなど）
    火花が出て焦げることがあります
  ➡ レンジ ボタンで様子を見ながら加熱してください。

レンジ

付属品

■レンジの出力を使い分けましょう

500～100W

レンジ加熱

例）「300W」10分で調理するとき

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

•庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。
•容器が熱くなっています。ふきんなどを使って気を付けて取り出してください。

⚠ 警告

食品･飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

連動調理（出力を組み合わせる）

レンジ加熱

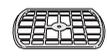
レンジ ボタンの500Wでひと煮たちさせ、300Wか150W、100Wで煮込みます。
炊き込みごはんなどに。

例）「500W　10分」➡「150W　60分」で調理する

■出力ごとの最大設定時間

500、300W	30分
150、100W	300分

●連動調理も最大設定時間は変わりません。
●加熱時間の目安➡ P.48

使いかた

トースター

付属品 または ヒーター加熱

例）「トースター」10分で調理するとき

1. 食品を入れる
2. トースター を押す

3. 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

最大設定時間：30分
4. あたためスタート を押し、スタートする

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

●庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。

オーブン(発酵)

丸皿と角皿の選択について

丸皿で調理するとき

使用する皿	操作と表示	
	1 オーブン皿選択 を1度押して丸皿を選ぶ	角皿 ▶丸皿
	2 予熱ありの操作 ➡ P.30 予熱なしの操作 ➡ P.31 ※時間を合わせると右の表示になります。	丸皿

角皿で調理するとき

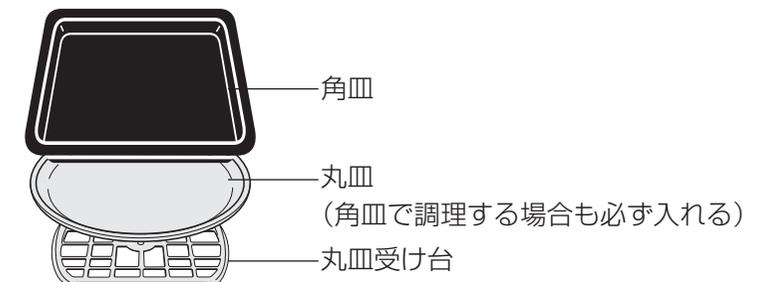
使用する皿	操作と表示	
（必ず丸皿も入れる）	1 オーブン皿選択 を2度押して角皿を選ぶ	▶角皿 丸皿
	2 予熱ありの操作 ➡ P.30 予熱なしの操作 ➡ P.31 ※時間を合わせると右の表示になります。	角皿 丸皿

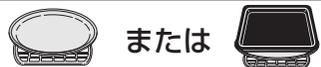
願い

角皿で調理する場合は、必ず丸皿も入れてください。

丸皿を回転させ、角皿に熱をまんべんなく伝えるため必要です。

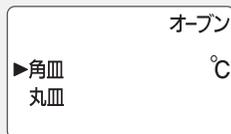
使いかた

次ページへつづく

オーブン 予熱あり

ヒーター加熱

付属品 または

例）190℃予熱あり、角皿で20分調理するとき

予熱するとき、丸皿や角皿、食品を入れないでください。焼き上がりが悪くなります。

1 オーブン皿選択 を2度押して角皿を選ぶ

- 操作と表示 ➡ P.29

（表示：オーブン ▶角皿 丸皿 ℃）

2 ▼温度/仕上がり▲ を押して温度を合わせる

- 100～230℃の設定が可能です。
  ただし、庫内が約120℃以上のときは電気部品保護のため200℃までの設定になります。
- ここで時間を合わせると、予熱なし設定になります。

（表示：オーブン 予熱 190℃）

3 あたためスタート を押し、スタートする

- 予熱が始まります。
- 予熱時間の目安
  150℃：約3分、200℃：約5分、230℃：約7分

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

4 ドアを開けて食品を入れる

（角皿で調理する場合は、必ず丸皿も入れる）

5 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

最大設定時間：120分

6 あたためスタート を押し、スタートする

- 途中、❷と同じ操作で設定温度を変更できます。
- オーブン ボタンを押すと3秒間、設定温度を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。

オーブン 予熱なし(発酵)

ヒーター加熱

付属品 または

例）190℃予熱なし、角皿で20分調理するとき

1 食品を入れる （角皿で調理する場合は、必ず丸皿も入れる）

2 オーブン皿選択 を2度押して角皿を選ぶ

- 操作と表示 ➡ P.29

3 ▼温度/仕上がり▲ を押して温度を合わせる

- 40℃、100～230℃の設定が可能です。
- ただし、庫内が約120℃以上のときは、電気部品保護のため200℃までの設定になります。
- 40℃は発酵に使用する温度です。
  角皿で40℃（発酵）のとき（表示：オーブン 角皿 丸皿 40℃）

4 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

- 最大設定時間：120分
- ❸の操作後、時間を合わせると予熱なし設定になります。

5 あたためスタート を押し、スタートする

- 途中、❸と同じ操作で設定温度を変更できます。
- オーブン ボタンを押すと3秒間、設定温度を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら

できあがり

- 庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。

追加加熱するときは

オーブン ボタンを押して、使っていた皿（丸皿または角皿）を選び、予熱なしで様子を見ながら加熱します。

発酵について

- 庫内に入れる食品や器具によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。
  食品の様子を見ながら発酵の時間を調節してください。
- 夏場など室温が高い場合、庫内の温度が設定より高めになることがありますので、食品の様子を見ながら発酵の時間を調節してください。また、冬場など室温が低い場合、生地の温度をはかりながら十分にふくらむまで時間を長めに設定してください。

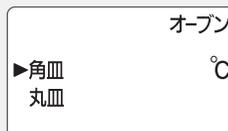
使いかた

角皿スチーム

付属品 　ヒーター加熱

例）190℃予熱あり、角皿スチームで20分調理するとき

1 オーブン皿選択 を2度押して角皿を選ぶ

●操作と表示について ➡ P.29

2 ▼温度/仕上がり▲ を押して温度を合わせる

●100～230℃の設定が可能です。
　ただし、庫内が約120℃以上のときは電気部品保護のため200℃までの設定になります。
●ここで時間を合わせると、予熱なし設定になります。

3 を押し、スタートする

●予熱が始まります。
●予熱時間の目安
　150℃：約3分、200℃：約5分、230℃：約7分

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

ピッピッ…と5回鳴ったら **予熱完了**

予熱をスタートしてから約50分間予熱を保持します。

4 分厚いペーパータオルを二重にし、角皿の寸法に合わせてすき間なく敷き詰める

（ペーパータオルを敷く理由）
●型や容器のすべり止めのため。
●ペーパータオルに吸水させることで、調理後の角皿を取り扱う際に、熱い残り湯をこぼれにくくするため。
●食品への湯のあたりを均一にするため。

5 角皿に食品をのせる。湯こぼれ防止のために台の上に角皿を置いて湯を張る（右図参照）

6 庫内に丸皿を入れ、次に角皿を入れる

●丸皿や角皿を庫内に入れるときには、予熱後のドアが熱くなっているため、お手持ちのミトンなどを使ってドアや庫内に手が触れないようにご注意ください。
●やけどをしないように、角皿（湯）の扱いには十分にご注意ください。

7 10分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

最大設定時間：120分

8 を押し、スタートする

●途中、❷と同じ操作で設定温度を変更できます。
●オーブン ボタンを押すと3秒間、設定温度を表示します。

ピッピッ…と5回鳴ったら
できあがり

●庫内に取り忘れがあると、「ピッピッ」と2分おきにブザーが鳴ります。

角皿スチームを上手にお使いいただくために

張る湯の温度は50℃（お風呂より少し熱めの温度）
湯の温度が極端に違うと茶わん蒸しなどが固まりにくくなるなど、料理のできばえに影響します。お風呂より少し熱めの温度を心がけてください。

⚠ 注意

高温注意

角皿スチーム調理では、角皿の扱いに気を付ける
やけどのおそれがあります
●角皿の出し入れには、お手持ちのミトンなどをお使いください。
●角皿に湯を張る、庫内に角皿を入れるときは、ドア･庫内に手が触れないように気を付ける。
●調理後、角皿を取り出すときは、熱い残り湯に注意する。
（残湯量は、メニューにより異なります。約100～250ml）

使いかた

MENU編

レンジ加熱

使用ボタン	レンジ 出力切換
付属品と加熱時間の目安	

アイデアクッキング

いちごジャム

材料
いちご(へたを取る)…200g
Ⓐ
- 砂糖………………100g
- レモン汁……… 小さじ1
- サラダ油……… 1〜2滴

いちごを深めの耐熱容器に入れ、Ⓐを全体にふりかける。ふたなしで丸皿に置き、 レンジ ボタンの500Wで**約12〜16分**加熱。途中で2〜3回かき混ぜる。
- レモン汁は固まりやすくするために、サラダ油はふきこぼれにくくするために加えます。

バター・チョコを溶かす

●バター
耐熱容器に入れ、ラップをして丸皿の中央に置く。50gにつき、 レンジ ボタンの500Wで**約30〜50秒**加熱。バターの固さに合わせて様子を見ながら加熱を。サンドイッチ用のからしバターは加熱時間を控えめに。

●チョコレート
耐熱容器に板チョコ50gを割って入れ、牛乳大さじ1を加えて、ふたなしで丸皿の中央に置き、 レンジ ボタンの300Wで**約1分**加熱。固さは牛乳の量で調節を。

豆腐の水切り

揚げ物やいため物に使いたいときに。皿にのせて、ふたなしで丸皿の中央に置く。
1丁(約400g)につき、 レンジ ボタンの300Wで**約4〜5分**加熱。ふきんで水けをふき取る。

早ラクメニューで使用する容器について

使用する容器の大きさなどは下記の内容をお守りください。

「11. 具だくさんスープ」
「13.アレンジ麺」

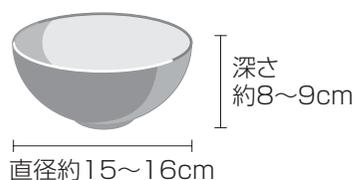
耐熱ガラス製ボール

●豚汁➡ P.37
ラップをして加熱してください。

●野菜たっぷりトマトスープ➡ P.37
- ラップなしで加熱してください。
- 小さい(浅い)容器を使用するとふきこぼれることがあります。

●あんかけラーメン➡ P.38
ラップをして加熱してください。

「12. 早わざごはん」

陶器製の丼ぶり鉢

●カレーピラフ➡ P.38
●なめたけの炊き込みごはん➡ P.39
- ラップをして加熱してください。
- 小さい(浅い)容器を使用するとふきこぼれることがあります。また、極端に重たい容器(キャセロールなど)や、軽い容器は炊き上がりが悪くなります。
- 左記の耐熱ガラス製ボールを使用することもできます。そのときは、仕上がり<強>に合わせて加熱してください。

早ラクメニュー

キャベツときのこのサラダ

レンジ加熱

材料(1人分) カロリー 約32kcal ／塩分 0g
(ドレッシングのカロリー·塩分は含んでいません)

キャベツ……………… 100g
(一口大に切る)
しめじ(ほぐす)………… 50g
お好みのドレッシング… 適量

使用ボタン	早ラクメニュー「8. ゆで葉果菜」
付属品と加熱時間の目安	約3分

1 加熱する
キャベツとしめじをラップで包み、丸皿の中央に置く。

1度押す

「8. ゆで葉果菜」

加熱後、器に移してお好みのドレッシングであえる。

●**手動のときは**
レンジ ボタンの500Wで約2分30秒〜3分。

●**追加加熱するときは**
レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。

ポテトサラダ

レンジ加熱

材料(1人分) カロリー 約291kcal ／塩分 約1.1g

じゃがいも…中1個(約150g)
ベーコン(5mm幅に切る)…1枚
たまねぎ(薄切り)…中⅙個(25g)
Ⓐ
- マヨネーズ…… 大さじ1
- 塩、こしょう …… 各少々

使用ボタン	早ラクメニュー「9. ゆで根菜」
付属品と加熱時間の目安	約4分30秒

1 下ごしらえをする
たまねぎは、塩少々(分量外)でもみ、水で洗い、水けを切る。

2 下加熱をする
耐熱容器に、ベーコンを入れ、ふたなしで丸皿の中央に置く。

1度押す
500W
あたため スタート
約1分

3 加熱する
水洗いしたじゃがいもをラップで包み、丸皿の中央に置く。

早ラク メニュー 2度押す

「9. ゆで根菜」

4 仕上げる
加熱後、取り出し、皮をむいてフォークなどで粗くつぶす。たまねぎ、下加熱したベーコンとともにⒶであえる。

●**手動のときは**
レンジ ボタンの500Wで約4分〜4分30秒。

●**追加加熱するときは**
レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。

さけのホイル焼き　みそバター風味

ヒーター加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「10. 肉･魚で一品」
予熱	なし
付属品と加熱時間の目安	約24分

材料(1人分)　カロリー 約263kcal ／塩分 約2.3g

- 生ざけ切り身 ………… 1切れ(80～100g)
- 塩、こしょう …………… 少々
- しめじ(ほぐす)………… 20g
- ピーマン(輪切り)……… 10g
- キャベツ………………… 30g（太めのせん切り）
- Ⓐ みそ…………… 小さじ2
- Ⓐ みりん………… 小さじ2（合わせておく）
- バター…………………… 10g

1 **下ごしらえをする**
さけに塩、こしょうをして、しばらくおく。

2 **ホイルに包む**
25cm角に切ったアルミホイルの中央にキャベツを敷き、その上に**1**をのせ、しめじ、ピーマンをのせる。Ⓐをかけて、バターをのせて包む。

3 **焼く**
丸皿の中央を避けて、置く。

「10. 肉･魚で一品」

●**手動のときは**
オーブン ボタンの丸皿･210℃予熱なしで約24～28分。

●**追加加熱するときは**
上記の手動と同じ方法で様子を見ながら加熱する。

ハンバーグと冷凍野菜のチーズ焼き

ヒーター加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「10. 肉･魚で一品」
予熱	なし
付属品と加熱時間の目安	約24分

材料(1人分)　カロリー 約463kcal ／塩分 約1.8g

- Ⓐ 合びきミンチ…… 100g
- Ⓐ フライドオニオン …………… 5g(小さじ2)
- Ⓐ パン粉………… 大さじ1
- Ⓐ 牛乳…………… 小さじ2
- Ⓐ デミグラスソース… 30g
- Ⓐ 塩、こしょう ……… 少々
- 冷凍洋風野菜ミックス …………………… 80g
- ナチュラルチーズ……… 30g（クッキング用）

1 **下ごしらえをする**
冷凍野菜に湯をかけて表面の霜を除き、水けを切る。

2 **ハンバーグを作る**
ボールにⒶを入れてよく混ぜ合わせて、厚さ1.5cmの小判形にまとめる。

3 **焼く**
ハンバーグを直径約15cmのグラタン皿に入れて、周囲に冷凍野菜を置き、チーズをかける。グラタン皿を丸皿の中央に置く。

早ラク メニュー 3度 押す → あたため スタート
「10. 肉･魚で一品」

●**手動のときは**
オーブン ボタンの丸皿･210℃予熱なしで約24～28分。

●**追加加熱するときは**
上記の手動と同じ方法で様子を見ながら加熱する。

豚汁

レンジ加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「11. 具だくさんスープ」
付属品と加熱時間の目安	約10分

■調理前に必ずお読みください
➡ P.34

材料(1人分)　カロリー 約189kcal ／塩分 約1.2g

- 豚バラ薄切り肉………… 40g
- たまねぎ(せん切り)…… 20g
- にんじん(せん切り)…… 20g
- しめじ(ほぐす)………… 30g
- 青ねぎ(小口切り)……… 少々
- 水……………………… 180ml
- だしの素………………… 少々
- みそ※ …………… 大さじ1

※「だし入り」を使用する場合は、「だしの素」は不要。

1 **材料を合わせて、加熱する**
豚バラ肉を2cm幅に切る。耐熱ガラス製ボール(➡ P.34)に、みそ以外の材料を入れてラップをし、丸皿の中央に置く。

あたため スタート
「11. 具だくさんスープ」

2 **仕上げる**
加熱後、取り出し、みそを溶かす。全体を混ぜて青ねぎを散らす。

●**手動のときは**
レンジ ボタンの500Wで約10分。

●**追加加熱するときは**
レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。

野菜たっぷりトマトスープ

レンジ加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「11. 具だくさんスープ」
付属品と加熱時間の目安	約10分

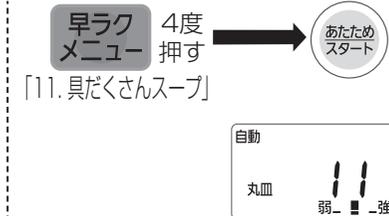
■調理前に必ずお読みください
➡ P.34

材料(1人分)　カロリー 約177kcal ／塩分 約1.8g

- 冷凍洋風野菜ミックス… 60g
- たまねぎ……………… 30g（1cmの角切り）
- 水煮大豆……………… 30g
- ベーコン(1cm幅に切る) …1枚
- トマトジュース……… 100g
- 水…………………… ¼カップ
- チキンコンソメ………… ¼個
- 砂糖………………… 小さじ½

1 **下ごしらえをする**
冷凍野菜に湯をかけて表面の霜を除き、水けを切る。

2 **材料を合わせて、加熱する**
耐熱ガラス製ボール(➡ P.34)に、すべての材料を入れてラップなしで、丸皿の中央に置く。

「11. 具だくさんスープ」

●**手動のとき、追加加熱するときは**
上記「豚汁」参照。

早ラクメニュー

カレーピラフ

レンジ加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「12. 早わざごはん」
付属品と加熱時間の目安	約16分

■調理前に必ずお読みください
➡ P.34

材料（1人分） カロリー 約341kcal ／塩分 約2.5g

米 ……………… 75g（½合）
熱湯 ……………… 120ml
あらびきウインナー … 1本
冷凍ミックスベジタブル …………………… 大さじ2
しめじ ………………… 20g

Ⓐ
カレー粉……… 小さじ½
塩……………… 小さじ¼
顆粒スープの素 ……………… 小さじ½
（合わせておく）

1 下ごしらえをする
米を洗い、ざるにあげて水けを切る。陶器製の丼ぶり鉢（➡ P.34）に米を入れ、熱湯を加える。
ウィンナーは小口切り、しめじはほぐす。
冷凍ミックスベジタブルに湯をかけて表面の霜を除き、水けを切る。

2 材料を合わせて、加熱する
1にⒶを加えてよく混ぜ、他の材料を加え、さらに混ぜる。ラップをして、丸皿の中央に置く。

 5度押す
「12. 早わざごはん」

自動 丸皿 12 弱 強

3 仕上げる
加熱後、取り出して全体を混ぜる。

※ラップをして5分蒸らすとさらにおいしくなります。

●手動のときは
レンジ ボタンの500Wで約4分、150Wで約13分。
●追加加熱するときは
レンジ ボタンの150Wで様子を見ながら加熱する。

あんかけラーメン

レンジ加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「13. アレンジ麺」
付属品と加熱時間の目安	約8分

■調理前に必ずお読みください
➡ P.34

●ラーメンの種類によって、仕上がりが変わります。

材料（1人分） カロリー 約505kcal ／塩分 約5.6g

インスタントラーメン… 1袋
（市販の袋入り即席めん約90g）
Ⓐ
キャベツ…………… 20g
（1cm幅の短冊切り）
しめじ（ほぐす）…… 20g
白ねぎ（斜め薄切り）… 20g
にんじん（せん切り）… 10g

水…… パッケージ記載の分量
Ⓑ
ラーメン付属のスープの素………… 1袋
片栗粉………… 小さじ3
（水 小さじ2で溶く）

1 加熱する
耐熱ガラス製ボール（➡ P.34）にインスタントラーメンの麺を入れ、Ⓐを広げてのせる。
水を加えラップをし、丸皿の中央に置く。

「13. アレンジ麺」

自動 丸皿 13 弱 強

2 仕上げる
加熱後、取り出して、Ⓑを加えてよく混ぜる。

●手動のとき、追加加熱するときは
P.39「焼きうどん」参照。

「12. 早わざごはん」のコツ
●「12. 早わざごはん」で炊くときは、お米を洗い、水けを切ります。
まず、米を熱湯につけてください。
他の準備をする間に、米に吸水させるのが上手に炊くコツです。
●容器は指定の大きさを守らないとうまくできません。（使用する容器について➡ P.34）

なめたけの炊き込みごはん

レンジ加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「12. 早わざごはん」
付属品と加熱時間の目安	約16分

■調理前に必ずお読みください
➡ P.34

材料（1人分） カロリー 約317kcal ／塩分 約2.2g

米………………… 75g（½合）
熱湯……………… ½カップ
なめたけ（びん入り）…… 50g
にんじん………………… 10g

生しいたけ……………… 1枚
さやいんげん…… 2本（10g）
薄あげ…………………… ¼枚
●なめたけの種類で味が変わります。

1 下ごしらえをする
米を洗い、ざるにあげて水けを切る。
陶器製の丼ぶり鉢（➡ P.34）に米を入れ、熱湯を加える。
にんじんはせん切り、生しいたけは薄切り、さやいんげんは斜め細切り、薄あげは油抜きはせず、せん切りにする。

2 材料を合わせて、加熱する
1になめたけを加えて混ぜ、他の材料を加えてさらに混ぜる。
ラップをして、丸皿の中央に置く。

 5度押す →あたため スタート
「12. 早わざごはん」

3 仕上げる
加熱後、取り出して全体を混ぜる。

※ラップをして5分蒸らすとさらにおいしくなります。

●手動のとき、追加加熱するときは
P.38「カレーピラフ」参照。

焼きうどん

レンジ加熱

使用ボタン	早ラクメニュー「13. アレンジ麺」
付属品と加熱時間の目安	約8分

材料（1人分） カロリー 約436kcal ／塩分 約2.0g

冷凍うどん…… 1玉（200g）
豚バラ薄切り肉………… 50g
（2〜3cm幅に切る）
キャベツ………………… 50g
（一口大に切る）

にんじん（短冊切り）…… 20g
ピーマン……………… 10g
（太めのせん切り）
しょうゆ…………… 大さじ½
かつおぶし……………… 少々

1 加熱する
耐熱性の大きめの平皿に冷凍うどんをのせ、その上に豚バラ肉を1枚ずつ並べ、にんじん、ピーマン、キャベツの順にのせる。
ラップをして、丸皿の中央に置く。

 6度押す
「13. アレンジ麺」

自動 丸皿 13 弱 強

2 仕上げる
加熱後、取り出し、しょうゆとかつおぶしを加えて混ぜる。

●手動のときは
レンジ ボタンの500Wで約8分。
●追加加熱するときは
レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら加熱する。

茶わん蒸し

ヒーター加熱

使用ボタン	オーブン 皿選択 180℃
予熱	あり(約4分)
付属品と加熱時間の目安	2わん 約40分

材料(2わん分)

カロリー(1わん分) 約92kcal
塩分 約1.9g

卵液

卵……………… L寸1個(60g)
だし汁……………………200ml
薄口しょうゆ………… 小さじ⅓
塩……………………… 小さじ⅓
みりん………………… 小さじ½

具

鶏ささ身…………………… 20g
塩…………………………… 少々
酒……………………… 小さじ1
えび………………………… 2尾
(背わたを取り、尾を残して殻をむく)
干ししいたけ……………… 1枚
(戻して半分に切り、下味を付ける)
かまぼこ…………………… 2枚
ぎんなん(缶詰)…………… 6個
みつば……………………… 適量

■調理前に必ずお読みください
➡ P.32

1 下ごしらえをする

ささ身の筋を取り、4つに切る。塩と酒をかける。
卵液の材料を混ぜ合わせて裏ごし器でこす。

2 器に入れて、必ず共ぶたをする

ささ身とその他の具を器に入れ、卵液を8分目まで注ぎ、共ぶたをする。
●必ず、共ぶたを使う
ラップは使用しないでください。

3 オーブンを予熱する

庫内から丸皿と角皿を取り出す。

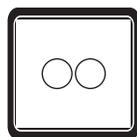
予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

予熱時間：約4分

4 蒸す

角皿に分厚いペーパータオルを二重にし、角皿の寸法に合わせて、すき間なく敷き詰め、容器を置く。
(容器の置きかた
▶下図参照)

容器について：
極端に大きな器や小さな器は避けてください。

容器の置きかた
(容器を置く前に分厚いペーパータオルを二重にし、角皿の寸法に合わせて、すき間なく敷き詰めます)

予熱が完了したら角皿に約50℃の湯350mlを注ぐ。
庫内に丸皿を入れ、次に角皿を入れる。
(ドアが熱いのでやけどに注意する)

予熱完了後 ➡ 約38〜42分 あたため スタート

加熱終了後、庫内で約5分蒸らす。

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。

●**追加加熱するときは**
オーブン ボタンの角皿・180℃予熱なしで様子を見ながら加熱してください。

コツ

• **だし汁は塩加減に注意**
インスタントのだしには塩味が含まれています。
塩加減によって固まり具合が違うことがあるので注意が必要です。

• **卵：だし汁＝1：3〜4に**
卵液が薄すぎると、固まりにくくなります。

• **室温状態で加熱する**
卵液が室温(約25℃)と違うときには加熱時間で調節を。
液温が低いとき(約10℃)→約40〜42分
液温が高いとき(約40℃)→約32〜36分

⚠ 注意

角皿スチーム調理では、角皿の扱いに気を付ける
やけどのおそれがあります
●角皿の出し入れには、お手持ちのミトンなどをお使いください。
●角皿に湯を張る、庫内に角皿を入れるときは、ドア・庫内に手が触れないように気を付ける。
●調理後、角皿を取り出すときは、熱い残り湯に注意する。
(残湯量は、メニューにより異なります。約100〜250ml)

角皿スチームメニュー

とろけるプリン

使用ボタン	オーブン 皿選択 180℃
予熱	あり(約4分)
付属品と加熱時間の目安	約32～37分

材料
(7cmの耐熱ガラス製容器　6個分)

カロリー(1個分) 約170kcal
塩分 約0.1g

牛乳……………………… 400g
卵黄………………… M寸5個分
砂糖………………………… 60g
(手に入ればてんさい糖)
バニラのさや……………… ½本
(またはバニラエッセンス)
カラメルソース(➡ P.43)

■調理前に必ずお読みください
➡ P.32

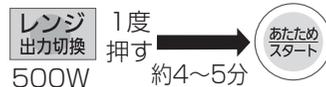
1 カラメルソースを耐熱ガラス製容器に入れる

カラメルソースを耐熱ガラス製容器に小さじ1ずつ入れる。

2 牛乳をあたためる

耐熱容器に牛乳とバニラのさやを入れ、ふたなしで丸皿に置く。

レンジ 出力切換 1度押す 500W 約4～5分

(でき上がりの牛乳温度：約70℃)

3 卵液を作り、耐熱ガラス製容器に入れる

卵黄に砂糖を加えて混ぜ合わせ、あたためた牛乳を加えて混ぜ合わせ、こす。
(でき上がりの卵液温度：約50℃)
1の型に流し入れる。

4 オーブンを予熱する

庫内から丸皿と角皿を取り出す。

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

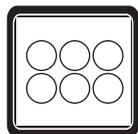
予熱時間：約4分

オーブン 皿選択 角皿 2度押す 180℃ あたため スタート

5 角皿に型を置く

角皿に分厚いペーパータオルを二重にし、角皿の寸法に合わせて、すき間なく敷き詰める。
3を置き、予熱が完了したら約50℃の湯350mlを角皿に注ぐ。庫内に丸皿を入れ、次に角皿を入れる。
(ドアが熱いのでやけどに注意する)

6 焼く

予熱完了後 約32～37分

加熱後、庫内でそのまま約5分蒸らす。

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。

7 仕上げる

加熱後、粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

●追加加熱するときは
オーブン ボタンの角皿・180℃予熱なしで様子を見ながら加熱してください。

カラメルソース

1 小さめの鍋に、砂糖50gと水大さじ2を入れ、火にかける。
2 茶色くあめ色になり始め、ふき上がりかけたとき、火からおろす。
3 湯大さじ1を加える。
(高温のカラメルが飛び散ることがあるので、注意してください)

ADVICE [大庭先生のアドバイス]

型から外せない柔らかいプリンです。
ホイップクリームを飾ってもよいでしょう。
国産の茶色いてんさい糖には、腸内のビフィズス菌の働きを活発にするオリゴ糖が含まれています。ミネラルを多く含むきび糖など、他の砂糖でも試してみてください。

tsuji 辻調グループ校

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ校

〒545-0053　大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com

⚠ 注意

角皿スチーム調理では、角皿の扱いに気を付ける
やけどのおそれがあります
●角皿の出し入れには、お手持ちのミトンなどをお使いください。
●角皿に湯を張る、庫内に角皿を入れるときは、ドア・庫内に手が触れないように気を付ける。
●調理後、角皿を取り出すときは、熱い残り湯に注意する。
(残湯量は、メニューにより異なります。約100～250ml)

スイーツ

いちごのショートケーキ

ヒーター加熱

使用ボタン	オーブン 皿選択　150℃
予熱	なし
付属品と加熱時間の目安	約35～45分

材料
（直径18cmの金属製丸型1個分）

カロリー(⅛量) 約284kcal
塩分 約0.1g

スポンジケーキ生地
卵……… M寸3個（正味150g）
砂糖（ふるう）……………… 90g
薄力粉（ふるう）…………… 90g
Ⓐ 牛乳……………… 小さじ2
　 無塩バター…………… 15g
バニラエッセンス………… 少々
（またはバニラオイル）

ホイップクリーム
生クリーム…………… 1カップ
Ⓑ 砂糖……………大さじ2～3
　 バニラエッセンス…… 少々

シロップ
Ⓒ 砂糖……………… 大さじ2
　 水………………… 大さじ4
　 （合わせて加熱 レンジ ボタンの500Wで約30秒）
ブランデー（Ⓒと合わせる）
…………………………… 大さじ2

飾り
いちご……………………… 適量
硫酸紙（グラシン紙）……… 1枚

下準備
型の内側に薄く油を塗り、硫酸紙（グラシン紙）を敷く。

1 全卵に砂糖を加え、湯せんする
卵を溶きほぐし、分量の砂糖を加えて混ぜる。湯せんして砂糖を溶かし、指先があたたかく感じる程度（約40℃）で取り出す。

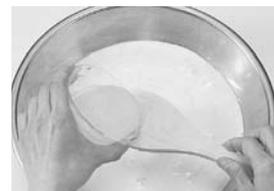
2 泡立てる
泡立て器の先から落ちる泡で、文字が書けるくらいになるまでよく泡立てる。

コツ
ハンドミキサーの場合は、まず高速で泡立てる。文字が書け、しばらく残る程度になるまで泡立てたあと、さらに低速で1～2分続け、泡を均一にする。

3 バターを溶かす
深めの耐熱容器にⒶを入れ、ラップまたはふたをして丸皿に置く。

4 粉を加える
2にバニラエッセンスを混ぜる。さらに薄力粉をふるいながら加え、粉が消えるまで底からすくいあげるように混ぜる。

コツ
生地をすくって、リボン状に落ちるまで混ぜる。

5 バターを加える
4に人肌より熱めの**3**をふりまくように加え、手早く混ぜ込む。

6 型に流し入れる
5を高い位置からゆっくりと流し入れる。
（泡を均一にするため）

コツ
ボールの底に残ったバターは入れない。（ケーキ表面のヒビの原因になります）

7 空気を抜く
6をトントンとたたいて空気を抜く。

8 焼く
丸皿にのせ、庫内に入れる。

竹ぐしを刺して、何も付いてこなければ焼き上がり。

●**追加加熱するときは**
オーブン ボタンの丸皿・150℃予熱なしで様子を見ながら加熱してください。

9 型から抜く
型ごと約30cmの高さから1回落として、焼き縮みを防ぐ。
型から出し、底を上にしてあみにのせ冷ます。
粗熱が取れたら、乾燥しないようにポリ袋に入れる。

10 ホイップクリームを作る
冷蔵庫でよく冷やした生クリームを冷やしながら泡立て、トロリとしたらⒷを加え、ツノが立つまで泡立てる。

11 デコレーションする
スポンジ台は底を上面にし、シロップを塗って、ホイップクリームでデコレーションする。
仕上げにいちごを飾る。

紙型を使うときは
オーブン ボタンの丸皿・140℃予熱なしで約45～65分焼いてください。

サイズ別分量と加熱時間の目安

材料＼直径	15cm	21cm
卵	M寸2個	M寸4個
砂糖	50g	120g
薄力粉	50g	120g
牛乳	大さじ½	大さじ1
バター	10g	20g
加熱時間の目安	約30～40分	約35～45分

チョコレートケーキ

1 薄力粉70gにココア20gを加えて一緒にふるう。スポンジケーキの下準備、**1**～**9**と同じ要領で生地を焼き、ホイップクリームを作る。
2 生地を冷まして底を上にして横3段に切り、全体にシロップを塗る。
3 間と側面、上部にホイップクリームを塗って包丁で薄く削ったチョコレート（適量）を全体にまぶしココア（適量）を茶こしで全体にふる。

ロールケーキ

ヒーター加熱

使用ボタン	オーブン 皿選択 190℃
予熱	あり(約4分)
付属品と加熱時間の目安	約12〜16分

材料(1本分)

カロリー(⅒量) 約104kcal
塩分 約0.1g

卵……… M寸3個(正味150g)
砂糖(ふるう)……………… 60g
薄力粉(ふるう)…………… 60g
無塩バター………………… 20g
(耐熱容器に入れラップをする レンジ ボタンの500Wで約20〜30秒加熱)
バニラエッセンス………… 少々
(またはバニラオイル)
いちごジャム……………… 80g
硫酸紙(グラシン紙)……… 1枚
(四隅に切り込みを入れる)

下準備

角皿に硫酸紙(グラシン紙)を敷く。

1 オーブンを予熱する

庫内から丸皿と角皿を取り出す。

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

予熱時間: 約4分

オーブン 皿選択 2度押す 角皿 → 190℃ あたためスタート

2 生地を作る

いちごのショートケーキの要領で、卵と砂糖を泡立てる。➡ P.44
バニラエッセンスを加えて混ぜる。
薄力粉を全体にふり入れ、底からすくい上げるようにして、粉が見えなくなるまで混ぜる。
溶かしておいた熱いバターを全体に散らすように加え、手早く混ぜる。

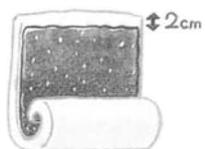
3 焼く

角皿に生地を流し入れて平らにし、角皿を軽くたたいて粗い気泡を抜く。

予熱完了後、庫内に丸皿を入れ、次に角皿を入れる。

予熱完了後 → 約12〜16分 あたためスタート

4 巻く

粗熱を取り、焼けた面を下にして固く絞ったふきんにのせて紙をはがす。
向こう側2cmほど残してジャムを塗り、手前から巻いて、巻き終わりを下にしてしばらくなじませ、冷めてから切る。

コツ

ジャムの代わりに生クリームやお好みのフルーツをのせて巻いてもよいでしょう。

じゃがいものグラタン

ヒーター加熱

使用ボタン	オーブン 皿選択 210℃
予熱	なし
付属品と加熱時間の目安	約18〜23分

材料(2人分)

カロリー(1人分) 約486kcal
塩分 約2.7g

じゃがいも…… 大1個(200g)
Ⓐ 塩、こしょう …… 各少々
　 バター ………… 大さじ½
たまねぎ(薄切り)… ¼個(50g)
バター………………… 大さじ⅓
ベーコン(1cm幅に切る) …1½枚
市販のホワイトソース
…………………… 1½カップ
ナチュラルチーズ………… 50g
(クッキング用)

1 下ごしらえをする

水洗いしたじゃがいもをラップで包み、丸皿の中央に置く。

早ラク メニュー 2度押す → あたためスタート
「9. ゆで根菜」

じゃがいもの皮をむき、いちょう切りにし、Ⓐを混ぜる。
たまねぎを耐熱容器に入れてバターをのせ、ふたなしで丸皿の中央に置く。

レンジ 出力切換 1度押す 500W → 約2分 あたためスタート

2 具をあえる

じゃがいも、たまねぎ、ベーコンを、ホワイトソースの⅓量であえる。
2等分にしてグラタン皿に入れ、残りのホワイトソースとチーズをかける。
※具が冷めていたら レンジ ボタンの500Wであたためておく。

3 焼く

丸皿にグラタン皿をのせる。

オーブン 皿選択 1度押す 丸皿 → 210℃ 約18〜23分 あたためスタート

●追加加熱するときは トースター ボタンで様子を見ながら焼いてください。

コツ

焼く前に冷めてしまったら レンジ ボタンの500Wであたためてから、オーブン ボタンの丸皿・210℃予熱なしで様子を見ながら加熱してください。

手動で加熱するときの設定時間

●自分で時間などを合わせて調理するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ(あたため)

メニュー名	分量	設定時間 レンジ500W	ラップ ふた
冷やごはん	1杯(150g)	約1分20秒	—
チャーハン	1人分(250g)	約2分40秒	
どんぶり物	1人分(350g)	約3~5分	有
みそ汁	1杯(150ml)	約2分	—
カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒~3分	有
粒入りスープ	1杯(180ml)	約1分30秒	
煮魚	1切れ(100g)	約1分40秒	
野菜の煮物	1人分(150g)	約1分50秒	—
焼き魚	1切れ(80g)	約1分10秒	
ハンバーグ	1個(90g)	約1分30秒	
野菜いため	1人分(200g)	約3分	
スパゲティー・焼きそば	1人分(250g)	約3~4分	
しゅうまい	10個(150g)	約1分40秒	有
肉まん・あんまん	1個(80g)	約40~50秒	
ハンバーガー	1個(100g)	約1分	—
バターロール	1個(30g)	約10秒	
牛乳	1杯(200ml)	約2分	
コーヒー・お茶	1杯(150ml)	約1分40秒	
お酒	1本(180ml)	約1分30秒	
さくら干し	1枚(35g)	約30~40秒	
お弁当	約300g	約1分~1分30秒	
コロッケ	1個(60g)	約20~30秒	
冷凍グラタン (レンジ用)	1皿(約250g)	約5~7分	
	2皿(約500g)	約15~18分	

※いか・えびなどは レンジ ボタンの300Wで
様子を見ながらあたためてください。
※パンのあたためは、時間がたつと固くなるので
食べる直前に。
※コーヒー・お茶の設定時間は加熱前の温度が室温
(約20~25℃)のときの時間です。
※ポップコーン(レンジ用)はパッケージの
加熱方法に従ってください。

レンジ(解凍)

素材名	分量	設定時間 レンジ100W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約9~12分	—
薄切り肉	300g	約8~11分	
厚切り肉	200g	約7~10分	
鶏もも肉(骨なし)	200g	約7~10分	
鶏もも肉(骨付き)	200g	約7~10分	
えび	10尾 (約200g)	約3~5分	
いか(ロール)	100g	約2~4分	
まぐろ(ブロック)	200g	約5~7分	
一尾魚	1尾(約300g)	約5~7分	
切り身魚	1切れ (約100g)	約2~4分	

※冷凍庫から出して時間のたった(温度が上がった)
食品は、設定時間を控えめに。

レンジ(冷凍食品あたため)

メニュー名	分量	設定時間 レンジ500W	ラップ ふた
ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2~3分	有
ピラフ(パラパラの物)	1人分(250g)	約4~5分	
カレー・シチュー	1人分(300g)	約10~12分	
ポタージュスープ	1人分(150g)	約3~4分	
ハンバーグ	1個(90g)	約2分30秒	
しゅうまい	12個(170g)	約4分	
肉まん	1個(80g)	約1分40秒	
あんまん	1個(80g)	約1分10秒	
お好み焼き	1袋(300g)	約6~8分	—
フライ (揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分40秒	
ホットケーキ	1枚(60g)	約1分	
パン(バターロール)	1個(30g)	約40秒	
ミックスベジタブル	100g	約2分30秒	有
さやいんげん	100g	約2分30秒	
さといも	100g	約3分~3分30秒	

※あんまんは、底の紙を取って水にくぐらせてから加熱。
あんの方が先に熱くなるのでご注意ください。
※市販の冷凍食品のパッケージに記載されている
時間で加熱し、あたため足りないときは、
レンジ ボタンの500Wで様子を見ながら
追加加熱してください。

レンジ(野菜の下ごしらえ)

素材名	分量	設定時間 レンジ500W	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
ほうれん草	200g	約2分30秒~3分	—	要
キャベツ	100g	約2分~2分30秒		—
もやし	100g	約2分~2分30秒		
グリーン アスパラガス	100g	約2分~2分30秒		要
なす	100g	約2分~2分30秒	要	
ブロッコリー	100g	約2分~2分30秒		
かぼちゃ	200g	約2分30秒~3分	—	—
じゃがいも	1個(150g)	約4~5分		
さつまいも	1本(200g)	約4~5分		
にんじん	100g	約2分~2分30秒		

•アク抜き…加熱前塩水につける。
•色止め…加熱後流水にさらす。

レンジ(冷凍した野菜の下ごしらえ)

素材名	分量	設定時間 レンジ500W	ラップ ふた
ミックスベジタブル	100g	約1分	—
さやいんげん	100g	約1分30秒~2分	

※あとで調理しやすいように、氷が溶ける程度まで
解凍してください。
※大きさがまちまちの場合は、設定時間を控えめに
して、解凍できた食品から取り出します。

⚠警告

食品・飲み物は加熱しすぎない
発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあと、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどの
おそれがあります
●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

⚠注意

お弁当をあたためるときは気を付ける
火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります
●ふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出してください。

オーブン

※角皿で調理する場合は、必ず丸皿も入れてください。(予熱ありの場合は、予熱完了後に入れる)

メニュー名	標準分量	付属品	予熱	設定時間 オーブン	備考
鶏の照り焼き	250g×1枚	丸皿	—	210℃ 約18~22分	丸皿にアルミホイルを敷く
ハンバーグ	2個			210℃ 約20~25分	具のたまねぎはよくいためる
冷凍ピザ(直径約15cm)	1枚			210℃ 約13~18分	—
冷蔵ピザ(直径約22cm)	1枚			210℃ 約10~15分	—
クッキー	16~20個	丸皿	—	170℃ 約15~20分	—
	30~36個	角皿※	有	170℃ 約18~23分	
マドレーヌ(直径7cm型)	8個	丸皿	—	180℃ 約15~20分	—
	9個	角皿※	有	180℃ 約17~22分	
シュークリーム	6個	丸皿	—	190℃ 約30~35分	—
スイートポテト	6個			210℃ 約15~20分	—
焼きいも	250g×4本 (細めのいも)			210℃ 約35~45分	丸皿にアルミホイルを敷く

オーブン予熱時間の目安:170℃ 約3分　180℃ 約4分　190℃ 約4分　210℃ 約5分

トースター(付属品は丸皿受け台を使用します)

メニュー名	標準分量	設定時間 トースター	メニュー名	標準分量	設定時間 トースター
食パン(6枚切り)	1枚	約4分30秒~5分30秒	ピザトースト	1枚	約10~15分
	2枚	約5~6分	フライ・天ぷら	3個(150g)	約 6~10分
冷凍食パン (6枚切り)	1枚	約5~6分	冷凍焼きおにぎり	3個(150g)	約20~22分
	2枚	約6~7分			

※丸皿も使用できます。
※フライやピザトーストのように、加熱すると油が出たりチーズが溶けるメニューは、
アルミホイルを使い、丸皿受け台(トースト用あみと兼用)の中心に置いて焼きます。
※食品が焦げる場合、アルミホイルでおおいます。
※このページの「オーブン」「トースター」メニューのレシピは掲載していません。
上の表を参考に、お手持ちの料理本で作ってください。

Q&A

■直接 あたため ボタンを1度(室温･冷蔵もの)、または2度(冷凍もの)押して
あたためるとき

熱くならない	●食品が金属容器･アルミホイルなどで、おおわれていませんか。 ●容器の種類により仕上がり状態が変わる場合があります。 もう少し加熱したい場合は、レンジ ボタンの500Wで時間を合わせて加熱してください。
熱くなりすぎる	あたためる分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。
あたためるとタレが飛び散る	●深めの容器に入れ、ラップをしてあたためてください。 ●タレは加熱後にかけましょう。

■3. トースト 1枚/2枚

焼け色が濃すぎる、 または薄すぎる	● 3 トースト 1枚/2枚 ボタンを使いましたか。 ●枚数は正しく設定しましたか。 ● 温度／仕上がり ボタンで設定した「仕上がり調節」は記憶されています。 お好みの仕上がりに設定されているかお確かめください。

■4･5. 飲み物

熱くなりすぎて飲めない	●それぞれの種類に合った自動メニューを使いましたか。 ●1杯あたりの量が少なくありませんか。 ● 温度／仕上がり ボタンで設定した「仕上がり調節」は記憶されています。 お好みの仕上がりに設定されているかお確かめください。

■6. 全解凍、7. 半解凍

食品が煮えた	●お皿(陶器製の重い容器)などを使用すると、自動では上手に解凍できません。 ●全解凍の場合、形状･開始温度によっては煮えることがあります。

■12. 早わざごはん

しんが残る	正しい容器を使いましたか。P.34を参照してください。 また吸水時間を長くするとふっくら炊けます。

■茶わん蒸し、とろけるプリン

うまくできない	●所定の分量のお湯(約50℃)を角皿に入れましたか。 湯の温度が低かったり、量が少なかったりするとうまく固まらないことがあります。様子を見て追加加熱してください。 ●丸皿と角皿を庫内に正しく入れましたか。 ●茶わん蒸しは共ぶたでふたをしてください。

■ケーキ

ケーキがうまくふくらまない	卵の泡立てがしっかりできていますか。泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。
泡立てがうまくできない	泡立てるときのボールは、油分や水分が付いていない物を使ってください。
部分的に粉が残る	よくふるいながら入れましたか。 粉をふるうのは不純物や粉の固まりを取り除くほか、空気をたっぷり含ませることにより、焼き上がりを軽くします。

故障かな？

故障かな？と思われたときは、以下の項目に従って、調べてください。

症状	原因
まったく動かない	● 停電していませんか。 ● 配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ● 電源プラグが抜けていませんか。 ● 表示部に「0」を表示していますか。 自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開閉し、「0」表示が出てから操作してください。
食品がまったくあたたまらない	表示部に「M」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 レンジ ボタンを押し、 あたため･スタート ボタンを4回押します。 さらに 取消 ボタンを4回押すと 「M」表示が消え、解除されます。 (表示: M 0)
丸皿受け台(トースト用あみ)が回転しない 回転ムラがある	●丸皿受け台(トースト用あみと兼用)、丸皿は正しくセットされていますか。 ●食品(容器)が庫内の壁に触れていませんか。
調理中、上ヒーターがついたり消えたりする	メニューによりヒーター出力を調節しています。 故障ではありません。
ヒーター調理中、庫内から「カチンカチン」と音がする	オーブンが熱膨張によってきしむ音です。 故障ではありません。
オーブンが200℃までしか設定できない	庫内が約120℃以上のときは、電気部品保護のため210℃･220℃･230℃の設定はできません。200℃で加熱してください。
調理中･調理終了後「カチカチ」音がしたり、ファンのまわる音がする	電子レンジの出力や、ヒーターを切り替えているスイッチの音や電気部品を冷却するファンの音です。多少大きな音がすることがありますが故障ではありません。
レンジ調理のとき火花が出る	●金粉･銀粉のある容器を、使用していませんか。 ●庫内の壁に金属(アルミホイル･金ぐしなど)が触れていませんか。 ●付属品の角皿を使用していませんか。角皿は使えません。
いやなにおいが出た	●においが気になるときは、付属品の丸皿、角皿を取り出して オーブン ボタンの丸皿･230℃予熱なしで20分に設定してください。 ※庫内が約120℃以上のときは、電気部品保護のため200℃までの設定になります。200℃設定時も20分に合わせます。 ●庫内･ドア内側に、食品カス･油などが付いていませんか。 ※ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
ドアがくもり水滴が落ちる	メニューにより水滴が出ることがありますが、本体には影響ありません。

次ページへつづく

故障かな？（つづき）

「ピピピッ」と鳴り、次の表示が出たときは、内容を確認したあと 取消 ボタンを押し、操作し直してください。

症状	原因
U 10	使用する付属品が間違っていませんか。 メニューにより使用する付属品が決まっています。 また、オーブン予熱中は丸皿と角皿を取り出してください。 操作説明ページ、メニューページをご確認ください。
U 20	● 分量が多すぎます。 食品の量を減らすか、軽い容器に替えてください。 ● 3 トースト 1枚/2枚 ボタンで丸皿を使っていませんか。 丸皿を取り出してください。
U 40	● 食品を入れずに加熱していませんか。 ● 少量の食品（100g未満）を加熱していませんか。 庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 ● 取消 ボタンを押してから操作し直してください。
U 50	庫内の温度が高いときに、表示します。 庫内が冷めるまで待つか、取消 ボタンを押してから 手動で調理してください。

以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容をお買い求め先へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

1. 故障状況　2. 製品名（オーブンレンジ）　3. 品番（NE-M151/NE-M15E5）　4. お買い上げ日（年月日）

（2.・3.）保証書に記入してあります。

■次のような表示が出たら、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

H□□　Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。

お手入れのしかた

⚠ 警告

●お手入れ時、電源プラグは抜く
感電のおそれがあります

●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

⚠ 注意

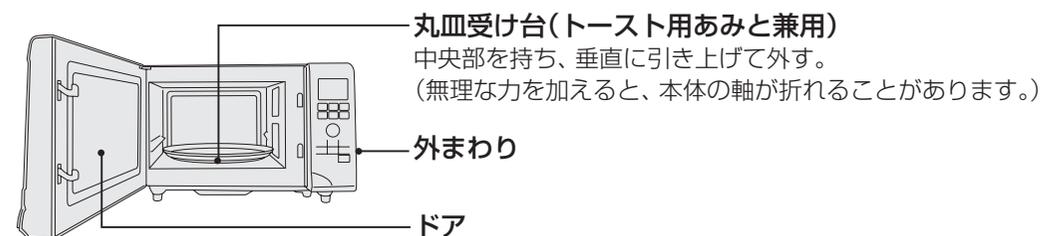
付着した油や食品カスを放置したまま加熱をしない
発火や発煙、さびの原因になります
庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

■次の物は、使わないでください。
（傷が付いたり、色がはげたりします）

・シンナー・ベンジン
・住宅・家具用合成洗剤（アルカリ性）

・ガラスクリーナー
・スプレー式の洗剤

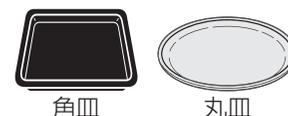
・クレンザー

お手入れのしかた（つづき）

■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、底面軸部に入れないでください。
（故障の原因になります）

使うたびに

■角皿・丸皿　　柔らかいスポンジで水洗いする

左記のたわしなどは傷付けるため使わないでください。

角皿　丸皿

※汚れが取れにくい場合のみ
角皿は、メラミンフォームのスポンジ（洗剤を使わないタイプの白いスポンジ）でこすってください。
丸皿は、クリームクレンザーを使ってください。
それでも落ちない場合は、水で薄めた漂白剤に一晩つけます。

使うたびに

■外まわり、庫内　　柔らかい布で、水ぶきする

汚れがひどい場合は、台所用洗剤（中性）を布にしみ込ませてふき取ります。
※底面にシミが残ることがありますが、熱によるためでご使用上問題ありません。

■ドアの外側・ハンドル部
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

■底面・側面・奥面
底面はヒーター調理中に油汚れを焼き切るセルフクリーニング加工。
あみを外してお手入れしてください。
側面・奥面は汚れにくいフッ素加工。

●庫内を強くこすらないでください。
（庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下の原因になります）

●油の飛び散る料理のあと、においが気になるときは庫内のカラ焼きをします。
付属品の丸皿、角皿を取り出して、オーブン ボタンを押し、丸皿・230℃予熱なしで20分に設定してください。
※庫内が約120℃以上のときは、電気部品保護のため200℃までの設定になりますが、同じく20分に設定してください。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は

- 修理は、サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- 使いかた・お買い物などのお問い合わせは、「お客様ご相談センター」へ！

■保証書（別添付）

お買い上げ日、販売店などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間
ただし、マグネトロンは2年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

■補修用性能部品の保有期間　8年

当社は、このオーブンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■修理を依頼されるとき

50～52ページの表に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店へご連絡ください。

- 保証期間中は
  保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- 保証期間を過ぎているときは
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。
  下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- 修理料金の仕組み
  修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
  - 技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
  - 部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
  - 出張料 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	オーブンレンジ
品番	NE-M151/NE-M15E5
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。
また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。
なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays /Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0608